

Tageskarte, Sonntag, 19. August, 2018

Hausgemachte Maultasche in der Rinderbrühe 5.50

Brühe vom Rindertafelspitz mit Flädle 4.90

Tomatensuppe mit Sahnehaube 5.90

MENÜ 24.50

Hausgemachte Maultasche in der Rinderbrühe

Ofenfrischer knuspriger Schweinekrustenbraten „ Münchner Art „
- mit Augustinerbier-Kümmeljus –
an zweierlei Knödel, dazu verschiedene Salate

Rahmvanilleeis mit Zwetschgenröster

.....

„ Unser Sonntagsteller „

Geschnetzelte Kalbsleber – schwäbisch-sauer -
mit Zwiebeln und Trollingeressig im Bratensöble
an hausgemachtem Kartoffelpüree, verschiedene Salate 18.50

Cordon Bleu von der Kalbsoberschale

mit Pommes frites und verschiedenen Salaten 22.50

Ofenfrischer knuspriger Schweinekrustenbraten

- mit Augustinerbier-Kümmeljus –
an zweierlei Knödel, dazu verschiedene Salate 16.80 / kleinere Portion 13.80

VEGI: Frische Pfifferlinge in Rahm

an frisch gebackenen Schnittlauchflädle
dazu verschiedene Salate 14.90

Hausgebeizter Sauerbraten von der Rindersemerolle

- mit dunklem Rotweinsöble -
an Kartoffelkloß, dazu Brettspätzle,
gemischter Salat 18.90 / kleinere Portion 15.90

Ragout von der Ablammkeule „ mediterrane Art „

- mit Kräutern und Gewürzen in Rotwein gegart –
an Tagliatelle und gegrillter Zucchini-und Auberginenscheibe
mit kleinem Blatt-und Tomatensalat 19.20 / kleinere Portion 16.20

Rindertafelspitz ° kalt in Scheiben mariniert °

mit Senfsaatvinaigrette, Kräutercreme und Salatbukett
dazu Röstkartoffeln 16.80

Rostbraten mit Pfannenzwiebeln und Bratenjus

dazu Spätzle vom Brett und gemischter Salat 22.90 / kleiner Rostbraten 19.90

TAGESHIT 21.80

„ Stephan's gemischter Filetteller „

Tournedo vom Rinderfilet und Medaillons vom Schweinelendchen
mit frischen Pfifferlingen im Rahmsöble
dazu hausgemachte Spätzle und Salate mit Kartoffelsalat

